SUPPLÉMENT
A LA GAZETTE N°. 95.

DE DUNKERQUE.

ARRIVÉE *de Navires.*

DU premier au 10 Novembre 1769, il eſt entré dans ce Port 20 Navires François faiſant l'encombrement de 1618 tonneaux & 11 Anglois de 730; ſçavoir, des François l'*Union*, Capitaine *Antoine Vanceeſter*, venant du Port au Prince chargé de 127 bariques de ſure brut & une partie de café; la *Victoire*, Capitaine *Pierre Tiphaigne*, venant de Jacmel chargé de 178 bariq. 51 quarts de ſucre, 110 futailles de café, 63 ballots de coton, &c. les *Deux Petronilles*, Capitaine *Jean Jugelmen*, venant d'Iſlande avec 98 tonnes de morues provenant de ſa pêche; le *Saint Victor*, de Saint Valeri en Caux ainſi que le ſuivant, Capitaine *Jacques Cordonnnier*; le *Jupiter*, Capitaine *Jean-Baptiſte Jolly*, venant tous deux de Charente chargé de 20 pieces 373 tierçons d'eau-de vie & 30 balles de papier; les *Deux Amis*, Capitaine *Honoré Roux*, venant de Bordeaux chargé de vin, 82 pieces d'eau-de vie, 1 partie de coton, café & autres marchandiſes; les *Deux Alexandre* de Fecamp, Capitaine *Alexandre Desjardin*, venant de Bayonne chargé d'eau-de-vie, plumes, regliſſe & autres marchandiſes; l'*Etoile de la Mer* de Dieppe, Capitaine *Jean Roux*, venant de Cette avec 86 pieces d'eau de vie, 18 bariques de verdet, vin & autres marchandiſes; la *Jalouſie* de Boulogne, Capitaine *Joſeph Bate'*, entré de relâche chargé d'eau-de-vie; l'*Epreuve*, Capitaine *Jean Jacques Legrand*, venant de Honfleur ſur leſt; le *Saint Germain* de S. Malo, Cap. *Jean Joulain*; la *Marie Joſeph* du Conquet, Capit. *François Prevoſt*; le *Saint Pierre Joſeph* de Dieppe, Capitaine *Louis Hervieux*; la *Mraie Roſaire* de l'Abrilduc, Capitaine *Budoc François Thomas*; le *Jeune Guſtave* de Rouen, Capitaine *François Huché*; l'*Eliſabeth* de Calais, Capitaine *Jean Bapt ſte Saunier*, venant tous ſix de Marennes; le *Deſir* de Saint Briac ainſi que le ſuivant, Capitaine *Joſeph Noel*; le *Jeune Nicolas*, Capitaine *Jean Roſe*; le *Don de Dieu* du Conquet, Capitaine *Noel Briellon*, venant tous trois de Seudres; les *Deux Freres*, de l'Iſle Dars, Capitaine *Yves le Bars*, venant du Brouage chargé avec les neuf précédens de 965 muids 18 boiſſeaux de ſel; des Anglois la *Marie*, Capitaine *Kennier*; le *Cranwford*, Capitaine *Joſeph Hunter*; le *Fairfield*, Capitaine *Jacques Ferrié*, venant tous trois de Glaſcow charges de 593 boucauts de tabac en feuilles; la *Fortune*, Capitaine *Henri Hays*, venant de Sunderland avec charbon de terre; la *Ducheſſe d'Hamilton*, Capitaine *Neal Gilys*, venant de Civita Vecchia avec 129 balles de laine, & 188 meſures de terre à porcelaine; la *Bonne Intention*, Capitaine *Thomas Foſter*, venant de Londres ſur leſt; le *Change*, Capitaine *William Javois*, venant de Corck chargé de 206 tonnes de bœuf ſalé, 110 frequins & demi-frequins de beurre; le *Roi George*, Capitaine *Setten*, venant de Cowes chargé de vin provenant du naufrage du Navire François le *Phenix*, Capitaine *Gerard Morel*; la *Liberté*, Capitaine *Simon Riſſchop*, venant de Livourne chargé de pierres de marbre, chapeaux de paille & autres marchandiſes; la *Comteſſe de Neusbourg*, Capitaine *Allan Wardel*, venant de Malaga chargé de vin de liqueur, raiſins, fruits & autres marchandiſes; la *Volonté d'Amis*, Capitaine *James Orbun*, chargé de différentes marchandiſes.

DÉPART *de Navires.*

Il eſt ſorti de ce même Port dans le même eſpace de temps 4 Navires François de 246 tonneaux, 4 Anglois de 208 tonn.; ſçavoir, des François la *Ville de Nantes* de Nantes, Capitaine *Joſeph Cadou*, allant à Nantes avec ſeigle & feves; la *Liberté*, Capitaine *Jacobus de Rior*, allant à Nieuport chargé de tabac en feuilles & autres marchandiſes; la *Félicité*, Capitaine *Jean Edouard*, allant à Rouen chargé de morue & autres marchandiſes; les *Trois bons Amis*, Capitaine *Jean Debout*, allant à Bordeaux chargé de feves; des Anglois le *Romback*, Capitaine *Robert Chabock*, allant à Douvres; le *Robert & Betty*, Capitaine *Guillaume Mills*, allant à Roterdam tous deux ſur leſt; la *Fortune*, Capitaine *Henry Hays*, allant à Niewport chargé de charbon de terre; le *Patrik*, Capitaine *Jean Blair*, allant à Nort Fraon chargé d'eau-de-vie.

DE LA ROCHELLE.

EXPORTATION.

Il a été exporté de cette Ville dans le courant d'Octobre 1769, pour les Pays Etrangers 24906 livres d'indigo, 373017 livres de ſucre

brut, 41129 liv. de ſucre terré, 40806 liv. de ſucre en pain, 81570 liv. de ſirop, 17130 liv. de café, 25677 liv. de coton, 509 peaux d'ours & ourſons, 500 liv. de pelleteries communes, 127 livres de rognons de caſtor & 18309 veltes d'eau de-vie.

Arrivée *de Navire.*

Il eſt arrivé à la Rochelle le 17 Novembre 1769 le Navire la *Marguerite*, Capitaine *Onfroy*, venant de Cayenne chargé de 92 bariques de rocou, 2 bariques 2 quarts de cacao, 3 boucauds 30 quarts 1 ancre de café & 9 balles de coton.

Prix courants de quelques Denrées.

Froment, de 220 à 225 liv.; orge & baillarge, de 130 à 133 liv.

Eau de-vie de la Rochelle, 113 livres; dito d'Oleron, 100 liv.; dito de Saint Martin, 108 liv.; dito de Cognac, de 167 à 170 livres; ce ſont toutes eaux-de-vie nouvelles.

Sel de Saint Maatin, 820 liv.; ſel de Chaudiere de Seudres, 780 liv.

Sucre brut, de 26 à 30 liv., ſucre blanc, troiſiéme ſorte, de 45 à 46 liv.; ſucre commun, de 39 à 40 liv.; ſucre en pain, 71 livres 5 ſols; café de Saint Domingue, de 19 à 19 ſols 6 deniers; coton de Saint Domingue, de 115 à 117 liv. 10 ſols, dito de Cayenne, de 170 à 175 livres; ſirop, de 15 liv. 5 ſols à 15 liv. 10 ſols.

DE BORDEAUX.

Exportation.

Etat des Marchandiſes du cru des Iſles & Colonies Françoiſes de l'Amérique, exportées de cette Ville pour différentes Villes Françoiſes & Etrangeres, tant par terre que par mer, pendant le mois d'Octobre 1769 : ſçavoir;

Par Terre.

Pour *Strasbourg*, 2972 liv. d'indigo; pour la *Franche-Comté*, 1 barique de ſucre blanc; pour *Baſle en Suiſſe*, 14718 liv. d'indigo; pour la *Suiſſe*, 3086 l. dito, 14950 liv. de café, 3009 l. de cacao; pour *Nancy en Lorraine*, 145 liv. d'indigo, 2925 liv. de café; pour *Francfort*, 1008 liv. d'indigo; pour l'*Alzace*, 1236 livres dito; pour l'*Eſpagne*, 10 bariques de ſucre, 1125 liv. de cacao; pour *Marſeille*, 4466 livres d'indigo, 1950 livres de cacao.

Par Mer.

Pour *Hambourg*, 383 bariques 5 quarts de ſucre brut, 2383 bariques 57 quarts de ſucre blanc, 18067 liv. d'indigo, 521657 liv. de café, 765 liv. de cacao; pour *Amſterdam*, 432 bariques 3 quarts de ſucre brut, 1357 bariques 26 quart de ſucre blanc, 1877 liv. d'indigo, 101600 liv. de café; pour *Roterdam*, 315 bariques 3 quarts de ſucre brut, 49 bariques de ſucre blanc, 30806 liv. de café; pour *Stetin*, 325 bariques 1 quart de ſucre brut, 525 bariques 7 quarts de ſucre blanc, 230 liv. d'iddigo, 50899 livres de café; pour *Bréme*, 51 bariques de ſucre blanc, 1690 liv. d'indigo, 281265 liv. de café; pour *Gottembourg*, 1 barique de ſucre blanc, 835 liv. d'indigo, 865 liv. de café; pour *Dantzick*, 30 bariques de ſucre brut, 25 bariques de ſucre blanc, 53761 liv. de café; pour *Bruges*, 20 bariques de ſucre brut, 1906 livres de café; pour *Furt en Franconie*, 675 liv. d'indigo; pour *Lubeck*, 155 liv. d'indigo, 510 livres de café; pour *Dorth*, 102 bariques de ſucre brut, 154 bariques de ſucre blanc; pour *Lonares*, 5775 livres d'indigo; pour *Elzeneur*, 2189 liv. de café, 270 livres de cacao; pour *Copenhague*, 1142 livres d'indigo, 941 de café; pour *Konigsberg*, 8491 liv. de café; pour *Althena*, 1340 liv. dito; pour *Swinemunde*, 4667 liv. dito; pour la *Savoye*, 805 liv. dito; pour *Geneve*, 180 liv. dito; pour *Barcelonne*, 8 bariques 2 quarts de ſucre blanc; pour *Bilbao*, 157 bariques 1 quart de ſucre blanc, 182 livres de café, 12494 liv. de cacao; pour *Saint Sébaſtien*, 183 bariques un quart de ſucre blanc, 10203 liv. de cacao; pour *Saint Ander*, 15 bariques 9 quarts de ſucre blanc, 2047 livres de cacao; pour *Bayonne*, 108 bariques 10 quarts de ſucre blanc, 5277 liv. de cacao.

Il a été exporté de Bordeaux pendant le même mois en menus grains & farines, pour l'*Eſpagne*, 520 quintaux de feves, & 1644 quintaux de farines.

Il eſt entré à Bordeaux pendant le mois d'Octobre, venant de l'Etranger par Mer, 2346139 liv. de froment, 5717028 liv. de ſeigle, 49200 livres d'avoine, & 159570 livres de feves & autres légumes.

A Paris, du Bureau de la Gazette du Commerce, rue Traverſiere, 1769.

A Paris, chez Knapen & Delaguette, Imprimeur-Libraires, Pont S. Michel. 1769.

GAZETTE D'AGRICULTURE,
COMMERCE,
ARTS ET FINANCES.
ANNÉE 1769. Du Samedi 30 Décembre.

L'AGRICULTURE.

Prix du grain à Londres, le 16 Décembre 1769.

shillings.

LE quarter de 544 liv. poids de Troye.

De Froment	28 à 34
De Drêche	20 à 25
De Seigle	24 à 26
D'Orge	19 à 19 6
D'Avoine	11 à 14 6

Le quarter du meilleur froment étant à 34 shillings, c'eſt ſur le pied de 21 ℔ 17 ß 1 d. de France le ſeptier de Paris.

EXTRAIT

DES PAPIERS ANGLOIS, *du 16 Décembre 1769.*

L'alarme que la maladie épidémique, qui vient de ſe manifeſter dans le Comte de Hampshire parmi les bêtes à cornes, répand dans le Public, nous engage à lui communiquer un fait remarquable analogue à ces circonſtances, duquel nous garantiſſons la vérité.

Il y a douze ans qu'un fléau pareil affligea de la maniere la plus terrible notre Nation.

M. B. Maître d'Ecole à Newington-Green, du Comté de Middleſex, avoit dans ce temps là trois vaches, dont deux donnoient du lait, la troiſième n'en donnoit pas. La derniere, qui étoit chez un Fermier du voiſinage, ayant été attaquée de la maladie épidemique, & n'ayant reçu aucuns remédes, mourut de même que différentes autres vaches qui appartenoient au Fermier.

Quant aux deux autres, M. B. les fit mettre chez lui à l'étable, leur fit avaler à chacune pour une demi-couronne (3 livres de France) de poudre de *james*.

On leur fit une bonne litiere bien profonde; on les couvrit chaudement, on leur donna à boire un gruau léger, & on eut ſoin de les traire exactement aux heures accoutumées. Ces précautions opererent très-promptement dans les animaux une forte purgation & tranſpiration. On leur continua la boiſſon indiquée pendant trois jours & trois nuits. On ignore ſi, dans l'intervalle, les deux vaches ont pris quelque nourriture ſolide; elles guérirent parfaitement, ſans avoir rien perdu de leur lait; l'une des deux fut vendue quelques mois après pour 8 liv. ſterlings, grand prix pour ce temps.

Ceux qui ont fait des expériences pareilles feront bien d'en faire part au Public.

Le 8 de Décembre le Conſeil Privé a envoyé des ordres dans le Comté de Hampshire pour faire tuer & brûler avec leurs peaux toutes les bêtes à cornes infectées de la nouvelle maladie contagieuſe qui, à ce qu'on ſoupçonne, vient de s'y manifeſter tout récemment.

DE VIENNE.

On vient de diſtribuer le troiſième vol.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

du Recueil des *Traités Economiques*, imprimé dans cette Ville ; il contient les articles ſuivans.

Projet d'un Almanach économique pour les Etats d'Autriche ;

Emploi utile des prés & des terres de labour, convertis en jardins ;

Moyens d'extirper la bruyere ſi contraire à la crue des jeunes arbres ;

Moyens de garantir les jeunes arbres de la dent des rats ;

Diſſertation ſur le hêtre, ſur ſes eſpeces & ſur ſes propriétés ;

Sur l'uſage de laiſſer les terres en friche ;

Obſervation de M. Tillet ſur une maladie du maïs ou du bled de Turquie ;

De l'utilité des rameaux du Houblon & de la maniere de les ſoigner.

Une partie de ces obſervations ne peut ſervir que pour les Etats d'Autriche ; l'autre partie eſt de l'économie rurale de tous les Pays.

RÉPONSE

De M. Sarcey de Sutieres au ſujet de ſa recolte de 1769, faite au Château d'Anel.

Une ſaine & judicieuſe critique n'a toujours produit que de bons effets pour l'avancement des Arts & des Sciences ; mais celle qui n'a d'autre but que la malignité retombe toujours ſur celui qui la fait. Une critique ne peut être ſaine & judicieuſe que lorſqu'elle eſt faite par un homme éclairé, qui ſçait ſe dépouiller de toutes ſes préventions, & qui ne ſe décide à porter un jugement qu'après l'examen le plus ſcrupuleux & le plus réfléchi.

J'ai annoncé que par le nombre & la forme de mes labours, la quantité ſuffiſante d'engrais pour chaque nature de terre, & le chaulage des grains, je pouvois aſſurer que les bleds ne ſeroient jamais verſés à plat. J'ai publié que ma récolte de 1769 avoit été des meilleures & des plus belles des environs du château d'Anel, & que je la préſentois comme une nouvelle preuve de la bonté de mes principes. On n'a pu ſe refuſer à l'évidence ; mais comme on cherchoit à me critiquer, on découvrit que dans un vaſte terrein enſemencé il y avoit environ trente mines de terres où les bleds étoient verſés à la ſuite d'une pluie qui étoit une véritable inondation. On s'eſt hâté de tourner contre mes principes cet accident que j'avois prédit. Mes Critiques, avant que de regarder ce fait comme un argument contre moi, auroient dû s'informer ſi ces 30 mines avoient été cultivées ſuivant ma méthode. S'il eſt vrai qu'ils ne ſoient pas inſtruits, & qu'ils deſirent ſincérement de l'être, je vais leur apprendre comme les choſes ſe ſont réellement paſſées.

Lorſque je me rendis au château d'Anel, vers le mois d'Août 1768, il n'y avoit plus qu'un labour à faire aux terres à enſemencer en bleds, ainſi elles avoient déja reçu trois mauvais labours ; je dis mauvais, puiſque le ſol étoit tout couvert de mauvaiſes herbes, ce qu'on ne trouvera jamais dans les terres que j'aurai fait labourer trois fois Dans tout ce terrein ainſi préparé il y avoit environ trente mines de terres en trois différentes pieces, dans leſquelles on avoit mis une ſi grande quantité d'engrais qu'elle auroit été ſuffiſante pour ſoixante mines.

J'ai toujours dit, l'expérience l'a fait voir, que la trop grande quantité d'engrais étoit nuiſible à la plante du bled, qu'il n'en ſortoit que des pailles veules, creuſes, foibles, qui ne portoient que de petits épis remplis de grains mal nourris, & que ces plantes ne pouvant aſſeoir leurs racines dans un terrein ſolide, étoient bien-tôt culbutées par les grandes pluies. Ainſi je n'eus pas de peine à annoncer que les bleds de ces 30 mines étoient dans le cas de verſer ; ce qui eſt arrivé en effet. A cette grande quantité d'engrais, il faut encore ajouter la mauvaiſe façon des labours ; de ſorte que tout bien conſideré, il étoit à craindre que les bleds ne verſaſſent en fannage même.

Je cherchai à rémédier à cet inconvénient autant qu'il étoit poſſible ; je fis donner devant moi le dernier labour, ſuivant mes principes ; on chaula la ſemence, & elle fut enterrée avec la herſe. Par ces différents moyens, qui ont réparé en partie les défauts de la mauvaiſe culture, les ſemences ont produit des plantes aſſez belles qui ont fourni du grain de bonne qualité, & tel que les meilleurs des laboureurs voiſins :

le verſement d'ailleurs n'eſt arrivé qu'après la maturité (a).

Je demande maintenant à ceux qui veulent faire paſſer ce léger accident pour une preuve de fauſſeté de mes principes, s'ils ſont bien fondés dans leur critique? S'ils doutent de la vérité du fait, ils peuvent venir s'informer par eux-mêmes de ce qui s'eſt paſſé. Je le répéte, je n'ai aucun intérêt particulier à publier ma méthode; le bien public eſt le ſeul but de mes écrits.

Annonce de Livres.

Les Abeilles, Poëme traduit de l'Italien de Jean Rucellaï, enrichi de notes hiſtoriques & critiques, & ſuivi d'un Traité complet de l'éducation de ces inſectes; par M. Pingeron (*b*), Capitaine d'Artillerie & Ingénieur au Service de Pologne, 1 vol. in-12, petit format de 366 pages (*c*). A Paris, chez Gogué, Quai des Auguſtins, près du Pont S. Michel, & chez Delalain, à côté de la Comédie Françoiſe.

Cet Ouvrage, qu'on attendoit avec impatience, renferme l'agréable & l'utile; les amateurs de la Langue Italienne y trouveront un Poëme très eſtimé, avec la traduction en pages de regard. Les notes hiſtoriques & critiques feront connoître les découvertes faites depuis Rucellai, qui eſt mort depuis plus de deux ſiécles, juſqu'à nos jours; enfin le Traité de l'Education des Abeilles indiquera tout ce qui a rapport à ces inſectes; on y trouvera l'analyſe du fameux Traité de Wildman écrit en Anglois, & ſa maniere de ſe faire ſuivre par les abeilles, qui eſt inconnue en France & qui a fait, il y a quelques années, l'admiration de toute l'Angleterre. La partie Typographique eſt très-ſoignée.

Cet Ouvrage, qui a pour épigraphe ce vers de Virgile,

In tenui labor, at non tenuis gloria ſi ...

eſt dédié à Madame la Comteſſe Mniszech, née de Brulh, Générale de la Grande Pologne, connue dans la République des Lettres, autant par ſes rares talens, que par la protection diſtinguée qu'elle accorde à ceux qui ſe conſacrent aux ſciences & à la littérature.

Inſtructions ſuccinctes ſur les Accouchemens en faveur des Sages-Femmes des Provinces, FAITES PAR ORDRE DU MINISTERE. Par M. Raulin, Docteur en Médecine, &c. A Paris, chez Vincent, rue S. Severin, 1770, 1 vol. in-12.

Depuis qu'on s'apperçoit que l'eſpece humaine dégénere, & que la dépopulation eſt devenue ſenſible, le Miniſtere eſt attentif à en rechercher les cauſes, & s'occupe des moyens les plus convenables & les plus propres à les faire ceſſer. L'ignorance des Sages-Femmes des Provinces, & ſur-tout de celles de la Campagne, fournit une de ces cauſes la plus alarmante. Des expériences fatales nous apprennent tous les jours qu'elles font périr en même temps la mere & l'enfant, faute de connoiſſances néceſſaires dans l'Art qu'elles veulent exercer (*a*). Sou-

---

(a) *Une preuve que le trop d'engrais peut occaſionner le verſement des bleds, c'eſt que ceux des quatre vingts autres mines qui n'avoient que l'engrais néceſſaire, & qui avoient été parquées, n'ont point verſé & ont réſiſté à la violence de l'inondation.*

(b) *On a déja du même Auteur,* 1°. *la traduction du Traité des Vertus & des Récompenſes, pour ſervir de ſuite au Traité des Délits & des Peines, 1 vol. in-12 Italien & François. Chez Delalain, à côté de la Comédie Françoiſe;* 2°. *la traduction du Traité des Violences publiques & particulieres, ſuivi d'une diſſertation ſur les devoirs des Juges, un gros volume in-12, Italien & François, chez le même Libraire;* 3°. *Eſſais ſur la Peinture, traduit de l'Italien de M. Algarotti, 1 vol. in-12 enrichi de notes, chez Merlin, rue de la Harpe;* 4°. *Conſeils d'une Mere à ſon Fils, Poëme Italien traduit en François, ſuivi de pluſieurs Pieces fugitives dans les deux Langues, 1 vol. in-12, chez Vente, Libraire, à la deſcente de la Montagne Sainte Genevieve.*

(c) *On a eu attention de donner à ce Poëme le même format qu'aux Auteurs Italiens qui compoſent la belle ſuite qu'en a fait imprimer M. Prault; le caractere eſt le même, & l'Ouvrage peut ſe joindre à cette fameuſe collection.*

(a) *Nous avons donné dans les Gazettes de*

vent elles mutilent la mere & l'enfant ; & ſi elles n'occaſionnent pas leur mort, elles réduiſent l'un & l'autre à mener une vie languiſſante, qui les rend à charge à eux-mêmes & à la ſociété.

C'eſt d'après ces raiſons priſes du cri de la nature, que M. Raulin a été chargé par le Miniſtere de publier des inſtructions ſur les accouchemens. Quelques bienfaiſantes que ſoient les vues du Gouvernement, elles ne ſçauroient s'étendre ſur tous les Sujets de Sa Majeſté, qui ont beſoin de Sages-Femmes diſperſées dans les Provinces & dans les Campagnes. Les Seigneurs des Villages, les Décimateurs, les Curés & les Magiſtrats pourroient employer leur autorité pour obliger les Femmes ignorantes à ſe faire inſtruire avant que d'exercer un Art d'où dépend le ſort de l'eſpece humaine. Ils ne ſçauroient faire un meilleur uſage de leur charité que de procurer à ces Femmes les ſecours néceſſaires pour y parvenir : il faudroit leur fournir l'argent dont elles auroient beſoin pour aller dans la Ville la plus prochaine y prendre d'un habile Chirurgien les connoiſſances dont elles ne peuvent ſe paſſer pour bien opérer ; & en conſéquence de cet arrangement, auquel contribueroient tous les vrais Citoyens, il ne ſeroit permis à aucune Femme d'entreprendre les accouchements, ſans être munie d'un certificat en forme du Chirurgien ſous lequel elle auroit étudié.

Le Livre que nous annonçons leur ſeroit utile pour repaſſer les principes qu'on leur auroit enſeignés ; elles pourroient auſſi le conſulter pour des cas ſur leſquels elles n'auroient peut être pas reçu d'inſtructions ; ce ſeroit un manuel ſur lequel elles pourroient méditer continuellement. M. Raulin a affecté de le rendre le plus ſimple qu'il étoit poſſible, afin de le mettre a la portée des Femmes des Campagnes.

Observation

Sur la Penſion de M. Hurtaut, Maître-ès-Arts de l'Univerſité de Paris, pour l'éducation de la Jeuneſſe.

Quelques perſonnes ayant demandé le prix de la penſion annoncée dans la Gazette N°. 100, nous répondons à leur empreſſement, en leur marquant que M. Hurtaut prend 500 liv. avec mémoire & 600 l. ſans mémoire ; il fournit pour ces ſommes la nourriture, la lumiere, le chauffage, & donne les inſtructions des premiers élémens de la lecture & de l'écriture ; il enſeigne de plus les Langues Latine & Françoiſe, la Géographie & l'Hiſtoire ; les autres Maîtres ſont payés à part. Sa maiſon, dans laquelle il y a un jardin très-agréable, eſt ſituée rue des Brodeurs, près de la Barriere de Seve, Fauxbourg S. Germain à Paris.

Grains et Farines a Paris.

Etat des différens prix du Froment, du Seigle ; des Farines & du Pain vendus à Paris dans la Halle & ſur les Ports, depuis le Samedi 16, juſqu'au Mercredi 20 Décembre 1769.

Il eſt arrivé à la Halle 44 muids 3 ſept. de froment, 4 muids de ſeigle, & 322 muids 8 ſeptiers de farines ; il reſtoit de l'autre marché 46 muids de froment, 8 muids 2 ſeptiers de ſeigle, & 809 muids 6 ſeptiers de farines, ce qui a fait 90 muids 3 ſeptiers de froment, 12 muids 2 ſeptiers de ſeigle, & 1132 muids 2 ſeptiers de farines.

Il eſt arrivé à la même époque ſur le Port de la Greve 45 muids 2 ſeptiers de froment ; il en reſtoit du marché précédent 184 muids 4 ſept. ce qui a fait 229 muids 6 ſeptiers.

Le Mercredi 20 Décembre, il ſe trouvoit en totalité dans Paris, 1464 muids 1 ſeptier, tant froment que ſeigle & farines. Il y en a eu de vendu 419 muids 1 ſeptier ; de ſorte qu'il en eſt reſté 1045 muids.

Le froment a été vendu à la Halle de 18 ℔ 10 ß àa 25 ℔, le ſeigle, de 13 ℔ 15 ß à 16 ℔, le froment a été vendu à la Greve, de 20 à 28 ℔ *le ſeptier.*

Les farines blutées ont valu à la Halle ; de 1 ℔ 13 ß 2 ₰ à 2 ℔ 4 ß 3 ₰ le *boiſſeau* ; les farines de remoulage, de 1 ℔ à 2 ℔ 6 ß 9 ₰ auſſi le *boiſſeau.*

1767 *pluſieurs projets pour l'établiſſement d'habiles Sages-Femmes & de bons Chirurgiens dans les Campagnes.*

Le pain blanc de Goneſſe de 2 ß 9 ₰ à 2 ß 10 ₰ ½ la *liv.* ; idem de Paris, idem ; pain bis blanc de Goneſſe, de 2 ß 3 ₰ à 2 ß 6 ₰ ; idem de Paris, de 2 ß 6 à 2 ß 9 ₰ ; pain bis clair, de 2 ß 3 ₰ à 2 ß 6 ₰ ; pain bis de Paris, de 2 ß à 2 ß 3 ₰.

ETAT du prix commun du Froment réduit au ſeptier de Paris, & prix communs du pain & des fourrages pendant le mois de Novembre 1769, dans les GE'NE'RALITE'S *de*

LIMOGES.

Lieux des Marchés.	Prix. l.	ſ.	d.
Angoulême.	28* 14		3
Bourganeuf.			
Brive.	24 19		5
Limoges.	24		
Tulle.	21* 14		

Prix Communs.			
From. le ſep.	24	16	11
Pain la liv.		2	8
Avoine le ſ.	6		3
Foin le q.	1	16	
Paille le q.	1		9

LA ROCHELLE.

Lieux des Marchés.	Prix.
Barbezieux.	24*
Cognac.	27
La Rochelle.	27
Marennes.	28*
St. Jean d'Angely.	24 12
Saintes.	27

Prix Communs.			
From. le ſep.	26	5	4
Pain la liv.		2	8
Avoine le ſ.	9	6	4
Foin le q.	2	3	
Paille le q.	1	11	6

SOISSONS

Lieux des Marchés.	Prix. l.	ſ.	d
Château-T.	19	5	4
Chauny.	21	5	3
Clermont.	23*	8	
Coucy.	22	7	6
Creſpy.	22	10	
Fer-en-Tard.	18		
Guiſe.	20	17	
Ham.	21	4	
Hirſon.	21	6	8
Lafere.	16	16	
Laon.	15*	12	6
Marle.	17	5	11
Noyon.	22		
Ribemont.	20		
Soissons.	21		
Vervins.	18	12	

Prix Communs.			
From. le ſep.	20	1	11
Pain la liv.		2	6
Avoine le ſ.	5	15	5
Foin le q.	1	13	5
Paille le q.	1	3	4

COMMERCE.

COMPAGNIE DES INDES.

Prix courant des Marchandiſes qui ont été vendues à l'Orient le 16 Déc. 1769.

SÇAVOIR:

SAlempouris blancs ordinaires, de 12 à 12 aunes & demie, ſur cinq ſix à ſept huit.

1 A de 16 liv. 18 ſ. à 16 liv. 19 ſ.
Dito de Karical, de douze aunes ſur id.
1 A K de 17 liv. 15 ſ. à 18 liv.
Dito ordinaires, de 12 à 12 aun. & dem. ſur idem.
1 A de 18 liv. 16 ſ. à 18 liv. 12 ſols.
Dito de Karical, de douze aunes ſur idem.
1 A K de 18 liv. 15 ſ. à 18 l. 16 ſols.
Dito ordinaires, de 12 à 12 aunes & demie ſur idem.
1 A de 18 liv. 18 ſols.

Dito de 12 aunes ſur 7 huit.
2 A K de 21 liv. 15 ſols.
Dito ordinaires, de 12 à 12 aunes & demie ſur idem.
2 A de 22 liv. 6 ſols.
Dito de Karical, de 12 aunes ſur idem.
2 A K de 23 liv. 6 ſols.
Dito ordinaires, de 12 à 12 aun. & d'id. ſur idem.
2 A de 24 liv. à 24 liv. 2 ſols.
Dito de Karical, de 12 à 12 aun. & demie ſur idem.
2 A K de 24 liv. 4 ſols.
Dito ordinaires, de 12 aun. & demie à 13 aun. ſur idem.
3 A de 29 liv. 1 ſol.
3 A de 30 liv. 2 ſols.
4 A de 33 liv. 1 ſol.
Dito de Mazulipatam, de 12 à 12 aun. & demie, ſur idem.
3 S M 2 de 17 liv. 18 ſols.
3 S M 1 de 19 liv. 5 ſols.
3 S M 1 de 19 liv. 16 ſols.
1 S M 2 de 30 liv. 4 ſols.
1 S M 1 de 31 liv. 4 ſols à 30 liv. 19 ſols.
Dito écrues, de Pondichery, d'idem ſur idem.
2 A C de 24 liv. 1 ſol.
Guinées blanches, ſorte Hollandoiſe, de 28 aunes & dem. ſur 5 ſix.
1 G H de 32 liv. 4 ſols à 32 liv. 12 ſols.
1 G H de 34 liv. 8 ſols à 33 liv. 11 ſols.
1 G H de 34 liv. 14 ſols.
Dito ſorte ordinaire, d'idem ſur idem.
1 B de 39 liv. 4 ſols.
Dito de Karical, de 28 à 28 aun. & dem. ſur 5 ſix.
1 B K de 41 liv. 2 ſols.
Dito d'idem ſur idem, ſur 5 ſix & plus.
1 B K de 44 liv. 7 ſols.
Dito d'idem & idem, ſur 7 huit.
1 B K de 46 liv. 1 ſol.
Dito ordinaire, de 27 & dem. à 28 aun. ſur 7 huit.

DU HAVRE.

Le 13 de Décembre 1769, le Navire la *Syrene*, Capitaine *Boutard*, venant de Liſbonne chargé de fruits & autres marchandiſes, & allant à Rouen, a paſſé devant le Port du Havre, où il a fait ſçavoir qu'il avoit à bord 4 hommes de l'équipage du Navire l'*Intrépide*, Capit. *Hugon le Jeune* de Grandville, qu'on ſoupçonne perdu ſur les côtes de Portugal. Cette crainte eſt fondée ſur le rapport des 4 hommes de l'équipage, que la *Syrene* a embarqués à Lisbonne : ces hommes s'y étoient rendus de Porto Santo, où un Navire Anglois, qui les a trouvés en mer dans une chaloupe, a été obligé de relâcher. Ils ignorent ſi leur Navire, qu'ils avoient quitté pour porter des vivres à l'Anglois, eſt péri ; la tempête s'eſt élevée ſi ſubitement que leur chaloupe a coulé bas, & qu'ils ont perdu leur Navire de vue. On conſerve cependant encore quelqu'eſpérance, parce qu'on a lieu de compter ſur la bonté du bâtiment & ſur la force de l'équipage.

On eſt beaucoup plus inquiet du Smack Hollandois le *Jeune Pierre*, Capit. *Taake Janſen*, parti du Havre le 20 Novembre, chargé de 70 milliers de ſucre & de 137 milliers de café pour Hambourg. Comme on n'en reçoit aucunes nouvelles, & qu'on a vu des débris en mer, les craintes augmentent ſur le malheur qui pourroit lui être arrivé.

DU HAVRE, *le* 18 *Déc.* 1769.

Navire en armement.

Le Navire l'*Uranie* de 150 tonneaux, Capitaine *Bardel*, eſt en charge dans ce Port pour S. Marc, & partira à la fin de Janvier 1770. Ceux qui voudront s'y embarquer ou charger des marchandiſes, pourront s'adreſſer à Paris à MM. *Bouffé* & *Dangirard* ; à Rouen à M. *Pierre Feray*, & au Havre à MM. *Jean-Baptiſte Feray* & *Dangirard*.

DE VIENNE.

Un Particulier de cette Ville a trouvé le ſecret de faire de la couleur blanche avec des coques d'œufs. Il prétend que la couleur qu'il en tire eſt auſſi bonne & auſſi durable que celle qu'on prépare avec de l'huile ; elle eſt à meilleur marché. Pour conſtater ſa ſolidité, on en a enduit les figures & autres ornements des fontaines du jardin de *Belveder*. Si cet eſſai réuſſit, il n'y a point de doute qu'on ne faſſe uſage de cette compoſition, ſur-tout à Vienne où l'huile eſt

d'un prix exceſſif. L'Inventeur demande un Privilége excluſif pour la vente de ſa couleur, & il offre de payer pour la livre de coquille d'œuf, un gros d'Allemagne; ce qui fait un ſol & un liard monnoie de Hollande.

COURS DES CHANGES

A

PARIS. 27 Décembre 1769.	LYON. le 12 Décembre.	BORDEAUX. le 19 Décembre.	LONDRES. le 16 Décembre.
Point de Change, à cauſe des Fêtes.	Amſterd. . 54 ¾ 11 16 Auguſte, . 51 3 8 Vienne, . 51 3 8 Lond. . . 32 1 16 Gênes, . 93 ½ Livourne, 95 5 8 ½ Madrid. . . 75 ¼ Cadix, . . 75 Paris, . . 3 8e p. Marſeille, 1 7 8 p. ⅝ p. Dépôt p. Rois. 1 ¼ Piaſt. . . 49 5	Amſt. . 54 5 8e Lond. . . 32 1 8e Hamb. . . 26 ½ Paris, . . ⅛ b.	*Eſcalins.* Amſt. à 2 uſ. . 34 3 *Dito*, à vue. 33 10 Hamb. à 2 uſ. ½ 33 1 *Den. ſt.* Paris, u. j. d d. 31 7 8 Dq à 2 uſ. 31 ½ Bord. . . . 31 3 8 Cadix. . . 39 7 8 ¾ Lisbonne . 66 7 8 Livourne, . 50 ½

Prix des Matieres d'or & d'argent à Londres, le 16 Décembre.

L'ONCE.

		℔	ß	d.
	Or monnoyé	4	0	6
	dito en barres	4	0	6
Pieces de huit.	Grandes pillares . . .		5	6 ¼
	d°. petites		5	6 ¼
	Grandes pillares du Mexique		5	6 ¼
	dito petites du Mexique		5	6 ¼
	Argent en barres.		5	7 ¼

SUJET DE PRIX.

L'Académie Royale des Belles-Lettres de Caën propoſe pour ſujet du Prix qu'elle diſtribuera l'année prochaine, d'examiner: *Quelle eſt la différence du génie nationnal ſous le regne de Louis XIV & ſous celui de Louis XV, & quelles en ſont les conſéquences?* Le Prix, que donne M. de Fontette, eſt une Médaille d'or de la valeur de 300 livres. Les Mémoires ſeront remis, francs de port, avant le premier de Novembre 1770 à M. Rouxelin, Secretaire Perpétuel, ou à M. Leroi, Imprimeur de l'Académie, à Caën.

FINANCES.

EFFETS PUBLICS A LONDRES, *le 16 Décembre 1769.*

ACTIONS.	*Monnoye ſt.*
LE divid. pour les Act. de la B. à 5 ½ p ⅝ .	153
Annuités conſol. à 3 p ⅝	
Annuités réduites à 3 p ⅝	85 ¼
Ann. de 1756 à 3 ½ p ⅝ .	

Ann. de 1758 à 3 ½ p ⅌		
Ann. consol. de 1762 à 4 p ⅌	96 ⅛	
Le divid. pour les Actionnaires du S. à 3 ½ p ⅌		
Anciennes ann. de cette Comp. à 3 p ⅌	83 ¼	
Nouv. ann. du Sud à 3 p ⅌	84	
Ann. du S. de 1751 à 3 p ⅌	83 ½	
Le divid. pour les Action. de l'Inde à 11 p ⅌ . .		
Ann. de la Comp. des Indes à 3 p ⅌	82 ½	
Obligations de la Comp. des Indes à 3 p ⅌ . .	38 ⅚	
Long ann. non rachetables à différents termes .		
Annuités avec survivances de 1765		
Long. ann. sans cap. 1745, 46, 57	14 ½	
Long. ann. sans cap. 1761 & 62.	25 ⅞	*années.*
Bill. de l'Ech. donnés pour payement de l'intérêt des anciens à 3 p. ⅌.		
Billets de la Marine à 4 p. ⅌ *Escomp.* . . .		

ARRÊT

DU CONSEIL D'ETAT DU ROI,

Qui défend aux Parties de faire imprimer & distribuer aucuns Mémoires, Consultations ou Ecrits au sujet des demandes en cassation, en révision ou en contrariété d'Arrêts: Et à tous Imprimeurs, de les imprimer avant qu'il ait été ordonné que lesdites demandes seront communiquées.

Du 4 Novembre 1769.

Extrait des Registres du Conseil d'Etat.

Vu par le Roi, étant en son Conseil, l'Arrêt rendu en icelui le 19 Août dernier, par lequel, entr'autres dispositions, il auroit été défendu aux Avocats en son Conseil, sous les peines y portées, de faire imprimer & débiter aucuns Mémoires, Consultations ou autres écrits au sujet des requêtes en cassation, révision & contrariété, avant qu'il ait été ordonné qu'elles seront communiquées aux Parties, sauf à faire imprimer lesd. Requêtes pour les distribuer aux Commissaires & aux Juges; Sa Majesté voulant assurer de plus en plus l'exécution dudit Arrêt, auroit jugé nécessaire d'étendre lesdites défenses aux Parties & aux Imprimeurs. A quoi voulant pourvoir: Ouï le rapport, & tout considéré; LE ROI ÉTANT EN SON CONSEIL, a ordonné & ordonne que ledit Arrêt sera exécuté; & en conséquence a fait & fait défenses aux Parties qui se seront pourvues en cassation, en révision ou en contrariété d'Arrêt, de faire imprimer & distribuer aucuns Mémoires, Consultations ou écrits, sous quelque titre ou dénomination que ce puisse être, au sujet desdites demandes, avant qu'il ait été ordonné qu'elles seront communiquées à leurs Parties adverses, à peine de mille livres d'amende, sauf à faire imprimer & distribuer leurs Requêtes en cassation, révision ou contrariété. Fait pareillement défenses à tous Imprimeurs, d'imprimer aucuns Mémoires, Consultations ou écrits, sous quelque titre ou dénomination que ce soit, lorsqu'il ne sera point intervenu d'Arrêt de soit communiqué sur lesdites Requêtes, & sans la signature d'un Avocat au Conseil, à peine de pareille amende de mille livres, même d'interdiction en cas de récidive: ordonne que lesdites amendes seront appliquées à l'Hôpital général de Paris, & que le présent Arrêt sera lu en l'Assemblée générale des Avocats en son Conseil, & inscrits sur leurs registres, ainsi que sur ceux des Chambres syndicales du Royaume, & imprimé & affiché par-tout où besoin sera: enjoint au Lieutenant Général de Police de la Ville de Paris, & aux Intendans & Commissaires départis pour Sa Majesté dans ses Provinces, de tenir la main, chacun en ce qui le concerne, à l'exécution du présent Arrêt. Fait au Conseil d'Etat du Roi, Sa Majesté y étant, tenu à Fontainebleau le quatre Novembre mil sept cent soixante-neuf.

Signé, PHELYPEAUX.

SUPPLÉMENT
A LA GAZETTE N°. 104.

DE NANTES.

DÉPART *de Navires.*

DU 8 au 15 Décembre 1769, il eſt ſorti de ce Port 4 Navires François & 8 Etrangers; ſçavoir, des François la *Sophie* de 250 tonneaux, Capitaine *Galland*; la *Ducheſſe de Duras* de 150 tonneaux, Capitaine *Vendendrick*, allant tous deux en Guinée; le *Marquis de Levy* de 250 tonneaux, Capitaine *Gillet*; le *Quaker* de 350 tonneaux, Capitaine *Deshays*, allant tous deux à Léogane; des Etrangers la *Poſte de la Mer* de 90 tonneaux, Capitaine *Martinus de Lange*; les *Deux Jeunes Geelen* de 120 tonneaux, Capitaine *Claas Sibrands de Haas*; la *Marie Eliſabeth* de 170 tonneaux, Capitaine *Jacob Hendrick Jongman*; la *Marie Petronelle* de 190 tonneaux, Capitaine *Meindert Hendrick*; l'*Eliſabeth* de 90 tonneaux, Capitaine *Michel Steffen Muldert*, allant tous cinq à *Bruges* chargé de vin Nantois & d'Amont, café, chataignes, prunes, eau-de vie & ſirop; la *Catherine Marguerite* de 130 tonneaux, Capitaine *Tjalling Baukes*, allant à Roterdam avec vin d'Amon, ſucre brut, rocou & café; le *Conſtant Chaſſeur* de 280 tonneaux, Capitaine *Jean de Jong*, allant à Middelbourg avec vin Nantois, ſirop, ſucre brut & terré; la *Charité* de 80 tonneaux, Capitaine *Caſper Stromer*, allant à *Bremen* avec vin Nantois, ſirop & chataignes.

DE BORDEAUX.

EXPORTATION.

Etat des Marchandiſes du cru des Iſles & Colonies Françoiſes de l'Amérique, exportées de cette Ville pour différentes Villes Françoiſes & Etrangeres, tant par terre que par mer, pendant le mois de Novembre 1769 : ſçavoir;

PAR TERRE.

Pour *Marſeille* 39504 liv. d'indigo, 7590 liv. de café; pour *Geneve*, 787 liv. de café; pour *Baſle en Suiſſe*, 9777 liv. d'indigo, 1650 liv. de café; pour *Nancy en Lorraine*, 320 liv. d'indigo; pour l'*Alſace*, 75 liv. d'indigo, 365 liv. de café; pour la *Savoye*, 1 barique de ſucre blanc, 585 liv. de cacao; pour *Metz en Lorraine*, 1935 liv. d'indigo; pour *Nice*, 2 bariques de ſucre blanc, 1747 liv. de café.

PAR MER.

Pour *Hambourg*, 31 bariques 1 quart de ſucre brut, 269 bariques 13 quarts de ſucre blanc, 3477 liv. d'indigo, 98868 livres de café; pour *Amſterdam*, 208 bariques de ſucre brut, 269 bariques 5 quarts de ſucre blanc, 2314 liv. d'indigo, 77595 liv. de café; pour *Roterdam*, 8 bariques de ſucre blanc, 5073 livres de café; pour *Stetin*, 83 bariques 1 quart de ſucre brut, 175 bariques 10 quarts de ſucre blanc, 3124 liv. de café; pour *Swinemunde*, 2832 liv. de café; pour *Oſtende*, 550 liv. de café, pour *Bruges*, 3530 l. dito; pour *Chriſtiania*, 320 liv. dito; pour *Elzeneur*, 4559 liv. dito; pour *Athena* 675 livres d'indigo; pour *Fiume*, 105 bariques de ſucre brut, 252 bariques de ſucre blanc; pour *Dorth*, 148 bariques de ſucre blanc; pour *Brême*, 1039 liv. d'indigo, 154248 liv. de café; pour *Copenhague*, 8 bariques de ſucre blanc; pour *la Catalogne*, 3 bariques dito; pour *Saint Ander*, 18 bariques dito; pour *Bilbao*, 48 bariques 4 quarts dito, 6785 liv. de cacao; pour *la Rochelle*, 2125 liv. de cacao.

Il a été exporté de Bordeaux pendant le même mois, en menus grains & farines, pour l'*Eſpagne*, 30 quintaux d'orge, 325 quintaux de feves, 11143 quintaux de farines.

Il eſt entré à Bordeaux pendant le mois de Novembre, venant par Mer, de l'Etranger, 5153 0 liv. de froment, 3101918 liv. de ſeigle, & 30873 liv. de feves & autres légumes.

ARRIVÉE *de Navires.*

Du premier au 10 Décembre 1769, il eſt entré dans le Port de Bordeaux 15 Bâtimens François & 15 Etrangers; des premiers 15 venoient des Colonies; ſçavoir, l'*Heureuſe Union* de 200 tonneaux & de Saint Malo, Capitaine *Mouſſet*; l'*Hebée* de 200 tonneaux, Capitaine *Paillet*, venant tous deux de Léogane; la *Société* de 180 tonneaux & de Bayonne, Capitaine *Biron*, venant du Cap; l'*Aimable Artibonite* de 300 tonneaux, Capitaine *Campa*, venant de Saint Domingue; le *David*, Capitaine *Delany*, venant

de Saint Marc & du Port au Prince, chargés tous cinq de marchandiſes du cru des Colonies; des dix autres faiſant l'encombrement de 619 tonneaux, 1 venoit de Terre-Neuve, 2 de Miquelon, 2 de Dunkerque, 1 de Pont-l'Abbé, 1 de Nantes, 1 de Brehac, 1 d'Oſtende & 1 de Saint Sebaſtien, chargés de morues vertes, de morues ſeches, de ſardines, de beurre, de ferrailles, de fer en barres & autres marchandiſes; des 15 Etrangers de 1745 tonneaux, 1 venoit d'Amſterdam, 1 Roterdam, 1 de Hambourg, 3 de Konigsberg, 1 de Petersbourg, 1 de Dantzick, 1 de Lubeck, 1 de Dorth, 2 de Corck, 1 de Londondery & 2 de Newcaſtle, chargés de planches, chanvre, beurre, bœuf, froment, ſeigle & autres marchandiſes.

DE MARSEILLE.

ARRIVÉE *de Navires.*

Du 4 au 10 Décembre 1769, il eſt entré dans ce Port 56 Bâtimens François & 28 Etrangers, venant de Terre-Neuve, de Nantes, de Tunis, de Smyrne, d'Alexandrie, de la Canée, de Malthe, de Veniſe, de Bizerti, de Loriſtan, de Pietra Negra, de Lalicate, de Lipari, de Porto farino, de Naples, de Monte alto, de Goro, d'Araiſe, de Joye en Calabre, de Rome, de Civita Vechia, de Livourne, de Cagliari, de Calvi, de San Remo, de Gênes, de S. Etienne, de Chiaveri, de Savone, de Port Maurice, de Port Trinité, d'Antibes, d'Oneille, de Nice, de la Cale, de Luan, de S. Tropès, de Narbonne, d'Arles, de Cannes, de Frejus, de Toulon, chargés de diverſes marchandiſes d'épicerie, mercerie, du Levant & autres; mais parmi ces differens Bâtimens la *Corſe*, Capitaine *André Bernaud* de la Ciotat; le *Jeſus Mraie Sainte Anne*, Capitaine *Victor Fleury* de la Seine; l'*Amazone*, Capitaine *Pierre Fort fils* de Cannes ainſi que le ſuivant; l'*Hyrondelle*, Capitaine *Pierre Fort*; le *Saint François*, Capitaine *Honoré Viollet* de Cette, venant tous cinq de Livourne; la *Vierge de Bon Secours*, Capitaine *Joſeph Ducros* de la Ciotat; l'*Henriette*, Capitaine *Jean Robeiſon*, venant tous deux de Pontodigoro dans le Golfe de Veniſe; la *Pucelle d'Orléans*, Capitaine *Antoine Rouviere* d'Agde; la *Marie Roſe*, Capitaine *Noel Emeric* de Saint Tropès, venant tous deux de la Cale; la *Marie*, Capitaine *Jean-Baptiſte Eſtuby* de Marſeille, venant de Naples; la *Conception*, Capitaine *Paſcal Gaybiſſo* Génois, venant d'Araiſſe; le *Saint Joſeph*, Capitaine *André Sapi* de Marſeille, venant de Gênes; le *Saint Joſeph*, Capitaine *Jacques Paul* de Cannes; le *Lepreux*, Capitaine *Jean Pierre Garnier* de la Ciotat; la *Vierge de Grace*, Capitaine *Pierre André Laurel* d'Agde, venant tous trois de Cagliari; l'*Aſcenſion*, Capitaine *Mathieu Jacques Cazilary* de Raguſe; le *Saint Felix*, Capitaine *Jean-Antoine Bonnet* d'Agde; l'*Hector*, Capitaine *Joſeph Hilaire Michel* de Martigues, venant tous trois de Tunis & de Porto farino; le *Saint Jean*, Capitaine *Pierre Garcin* de Cannes, venant de Nice; le *Saint Antoine*, Capitaine *Joſeph Chauſſe* de Berre, venant de Loriſtan; le *Saint Jean Baptiſte*, Capitaine *Jean Baptiſte Pont* de Marſeille, venant de Civita Vechia; la *Sainte Anne*, Capitaine *Charles-François Maſſon* de Marſeille; l'*Eliſabeth*, Capitaine *Charles Gaultier* de Martigues, venant tous deux de Civita Vechia, chargés avec les 21 précédens de 1584 5 charges de bled, quelques légumes & autres marchandiſes en petite quantité.

DÉPART *de Navires.*

Il eſt ſorti de ce même Port dans le même eſpace de temps 55 Bâtimens François & 16 Etrangers, des premiers le Navire le *Talleyrand*, Capitaine *François Rouſſel Tourandais* de Nantes, alloit à la Martinique; les autres alloient à la Ciotat, à Agde, à Arles, à Frejus, à Hieres, à Toulon, à Saint Tropès, à Cette, en Languedoc, à Nice, à Caſſis, à Antibes, à Oneille, à Luan, à Bandol, à Final, à Gênes, à la Baſtie, à Veniſe, en Italie, à Livourne, à Cenari, à Palerme, à Carthagêne, à Barcelonne, à Majorque, en Barbarie, à Tunis, à Alger, à la Canée, à l'Orient, à Saint Malo & au Havre, chargés de diverſes marchandiſes d'épicerie, mercerie, droguerie, du Levant & autres.

BIBLIOTHÈQUE ROYALE

A Paris, du Bureau de la Gazette du Commerce, rue Traverſiere, 1769.

A PARIS, chez KNAPEN & DELAGUETTE, Imprimeur-Libraires, Pont S. Michel. 1769.

GAZETTE *D'AGRICULTURE,*
COMMERCE,
ARTS ET FINANCES.
ANNÉE 1769. Du Mardi 19 Décembre.

AGRICULTURE.

MOYEN

De multiplier le produit des ſemences. Extrait du Podromo Overo ſaggio di alcune inventioni nuove premeſſo, al Arte maeſtra opera che prepara il Padre Franciſco Lana Breſciani (*a*), *par M. Pingeron.*

LE Pere Lana prétendant, avec juſte raiſon, que l'abondance des récoltes peut être également l'effet de l'art & celui de la bonté du ſol, examine d'abord les moyens que la nature emploie pour parvenir à ſon but, pour en faire enſuite une heureuſe application. La vertu productive des plantes conſiſte, ſuivant cet Auteur, dans les ſels qui hâtent le développement des germes que les élémens ſe chargent de nourrir. La roſée qui tombe pendant la nuit y a ſur-tout beaucoup de part; il la nomme la graiſſe de la terre, d'après cette bénédiction de Jacob, *det Deus de rore Cœli & de pinguedine terræ;* les engrais ne produiſent le même effet que parce qu'ils contiennent le ſel végétal qui ſe trouve dans le fumier & les urines des animaux qui vivent de fourrages. Le Poëte Virgile nous donne encore un précepte très-utile dans ſes Géorgiques.

Sæpè etiam ſteriles incendere profuit agros.

Parce que le ſel des plantes ſe trouve contenu dans leurs cendres, le Pere Lana nous donne pour preuve que l'on peut faire croître une plante ſans le ſecours de la ſemence, en en répandant le ſel tiré de ſes cendres dans un bon terrein.

Celui qui deſireroit s'éclaircir davantage ſur ce que l'on avance n'a qu'à prendre une certaine quantité de la même plante, la brûler & en ramaſſer les cendres, qu'il fera bouillir dans de l'eau juſqu'à ce qu'elle ſoit bien ſalée; il jettera enſuite les cendres & expoſera la liqueur au grand air pendant une nuit très-froide. Il obſervera enſuite la partie inférieure de cette glace ſur laquelle on verra la figure de la plante & de ſes rameaux. Le Pere Lana, ſur la foi duquel M. Pingeron cite ce phénomene, a vu ces traces auſſi diſtinctes qu'il croyoit qu'elles avoient été gravées par le plus habile Artiſte. Cette expérience réuſſit beaucoup mieux ſur les plantes d'une nature chaude & qui ſont ameres, parce qu'elles contiennent plus de ſel. L'Auteur, dont nous donnons l'extrait, fit cette tentative ſur la cendre du genievre.

Comme il eſt perſuadé, ainſi qu'on vient de le dire, que la vertu productive des

(a) *Cet Ouvrage qui eſt devenu ſingulierement rare renferme pluſieurs découvertes intéreſſantes. Nous avertiſſons en même temps que nous n'adoptons pas tout le ſyſtême du Pere Lana, non plus que ſon invention de ſemer les graines, qui ſeroit très-longue & très-diſpendieuſe. Nous rapportons les diverſes idées des Agriculteurs, par la raiſon qu'il arrive très-ſouvent qu'une invention qui ne peut avoir lieu, donne naiſſance à une autre très-utile,*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

plantes réſide dans leurs ſels, & que la roſée eſt leur aliment, il enſeigne des moyens de recueillir cette même roſée, afin d'y faire tremper les ſemences pendant quelques heures. Cette roſée ſe ramaſſe avec des draps que l'on étend dans les champs & que l'on exprime enſuite ; la laine la retient beaucoup mieux que le chanvre. On doit faire diſſoudre un peu de ſel de nitre dans cette liqueur avant de mettre les graines : ſi l'on en mettoit trop, il deviendroit un obſtacle à la végétation. Le Pere Lana avance que rien ne ſçauroit égaler les effets de la roſée dans laquelle on auroit fait diſſoudre les ſels de la plante dont on voudroit faire tremper les graines que l'on voudroit ſemer. Il conſeille donc de brûler de la paille, d'en extraire le ſel, de le jetter dans la roſée & d'y mettre enſuite macerer le froment avant de le ſemer. Cet Auteur ſoutient que ſi on laiſſe pourrir une certaine quantité de froment dans de la roſée, elle acquiert les mêmes qualités que ſi l'on y faiſoit diſſoudre les ſels tirés de la cendre de ce grain.

On ramaſſe la roſée au printemps, ſurtout vers la fin du mois de Mai, & on la conſerve dans des bouteilles bien bouchées; tous ces ſoins ſeront recompenſés avec uſure par l'abondance de la récolte. On peut encore, dit le P. Lana ſuppléer à la roſée avec de l'eau de pluie dans laquelle on fera diſſoudre le ſel de la plante que l'on veut ſemer, ou ſe ſervir de l'eau-de-vie. Comme celle-ci accélere prodigieuſement la végétation, il faudra differer de ſemer juſqu'au mois de Mars.

L'Auteur dont M. Pingeron nous a donné l'Extrait, obſerve que les ſemences ne levent point dans leur totalité pour différentes raiſons ; 1°. parce qu'une partie reſte ſur le terrein ſans être recouverte de la terre ; 2°. parce qu'il s'en trouve d'enterrées trop profondément, qui s'étouffent. Il ſeroit donc à deſirer que l'on pût planter chaque grain à peu près comme les oignons dans un potager, chacun dans ſon trou, & à ſix pouces de diſtance les uns des autres. On a imaginé les ſemoirs ; mais le P. Lana a trouvé un moyen aſſez ſimple que nous allons décrire : il forme une eſpece de cadre avec des pieces de bois d'une grandeur quelconque, & met d'un côté à l'autre des petites régles de fer à ſix pouces de diſtance ; ſur chacune de ces régles ſont des pointes auſſi de fer d'une longueur convenable, & à 6 pouces les unes des autres, & formant entr'elles des eſpeces de loſanges, c'eſt-à-dire, que les unes ſont placées au défaut des autres. Sous les quatre angles du cadre ſont d'autres pointes de fer plus longues que les autres, & ſervent à le fixer : cet inſtrument étant placé ſur la terre, on fait enſoncer ces pointes, & l'on applique une autre machine ſur laquelle eſt le grain ; ſa grandeur eſt la même que celle du cadre, & elle porte quatre grandes pointes de fer aux quatre angles, que l'on fait entrer dans les trous faits pour celles qui ſont aux angles du premier cadre. Cette machine eſt une eſpece de caiſſe à double fond, dont les bords qui ſervent à retenir la ſemence ſont peu élevés. Le premier fond eſt percé de trous qui répondent aux pointes de l'eſpece de herſe immobile dont on vient de parler, c'eſt-à-dire, qu'ils ſont à ſix pouces les uns des autres, & forment des loſanges ; ces trous ne peuvent laiſſer paſſer qu'un ſeul grain de bled à la fois & ſont en forme de petit entonnoir pratiqué dans l'épaiſſeur de la planche. Sous ce premier fond en eſt un mobile qui ſe tire à couliſſe comme le fond d'une cage ordinaire ; ce dernier eſt ſans trou & empêche que la ſemence ne vienne à tomber : dès-lors qu'on veut ſemer, on tire cette eſpece de tiroir, & l'on donne un coup à la machine ; alors chaque grain tombe dans le trou qui lui eſt deſtiné, & l'on pouſſe la planche avant que de porter l'inſtrument ailleurs. Deux hommes ſuffiſent pour cette manœuvre ; le premier poſe le cadre qui fait les trous ; le ſecond le remplace par l'inſtrument que l'on vient de décrire.

On ne ſçauroit diſconvenir que ces opérations ne ſoient très longnes, & par conſéquent peu propres à être faites en grand ; mais l'économie de la ſemence, l'abondance de la récolte doivent les faire rechercher par ceux dont les terres ſont en plaine & d'une étendue bornée. Si les moyens que le Pere Lana nous donne ont le ſuccès qu'il indique dans ſon Livre, & dont il dit avoir été le témoin oculaire, ſont auſſi ſûrs que nous le deſirons, les petits Propriétaires n'auront bien-tôt plus lieu de ſe plaindre de l'inégalité des partages.

Na. Comme notre objet eſt de faire con-

noître tous les procédés relatifs à l'Agriculture, ſoit en France, ſoit dans les Pays étrangers, nous préſumons que nos Lecteurs verront avec plaiſir l'Extrait que nous venons de leur donner, quelque ſingulier qu'il paroiſſe aux véritables Agriculteurs.

ETAT du prix commun du Froment réduit au ſeptier de Paris, & prix communs du pain & des fourrages pendant le mois de Novembre 1769, dans les GE'NE'RALITE'S *de*

BORDEAUX.		CHAALONS.		LYON.		PAU.	
Lieux des Marchés.	Prix.	Lieux des Marchés.	Prix	Lieux des Marchés.	Prix.	Lieux des Marchés.	Prix
			l. f. d.		l. f. d.		l. f. d.
Agen.	26 15	Bar-ſur-Aube.	19 4	LYON.	23 15 4	Aire.	
Bazas.	29 6	CHAALONS.	19 7 9			Bayonne.	25 18 7
Bergerac.	27 5	Chaumont.	16*10				
Blaye.	20*15	Epernay.	21 6	Montbriſon.	22*19 2	Dax.	25 12 6
BORDEAUX.	30*12	Joinville.	18 16				
Caſtel Jaloux.	26 13	Langres.	19 4			Mauleon.	27
Condom.	25 4	Mezieres.	21 12				
La Reolle.	29 5	Reims.	21 9 2				
Libourne.	26 5	Rethel.	17 17 6	Roanne.	24 7 6	Mont de-mar.	22 18
Marmande.	28 7	St. Dizier.	20 12 6			Oleron.	24 16
Monffauquin.	25 13	Sainte-Menehoult.	27*			PAU.	23 12 6
Nerac.	27	Sezanne.	18 10 6	St. Etienne.	25*11 8	S.Jean P.d.P.	
Nontron.	26 14	Troyes.	20 8				
Perigueux.	26 1	Vaucouleurs.	17 1 3			S. Sever.	18*17 5
Ste. Foy.	25 10	Vitry.	18 8	Villefranche.	23 4	Sauveterre.	29*
Sarlat.	23 3						
Villeneuve.	28 17						
PRIX COMMUNS.		PRIX COMMUNS.		PRIX COMMUNS.		PRIX COMMUNS.	
From. le ſep.	26 14 5	From. le ſep.	19 16 5	From. le ſep.	23 19 6	From. le ſep.	24 14 4
Pain la liv.	3	Pain la liv.	2 8	Pain la liv.	3 3	Pain la liv.	2 9
Avoine le ſ.	11	Avoine le ſ.	5 16 10	Avoine le ſ.	6 19 10	Avoine le ſ.	12 12 1
Foin le q.	2 5	Foin le q.	2 9 10	Foin le q.	2 5 2	Foin le q.	1 10 5
Paille le q.	1 4	Paille le q.	1 1 1	Paille le q.	1 9 2	Paille le q.	17 3

GRAINS ET FARINES A PARIS.

Etat des différens prix du Froment, du Seigle, des Farines & du Pain vendus à Paris dans la Halle & ſur les Ports, depuis le Mercredi 6, juſqu'au Samedi 9 Décembre 1769.

Il eſt arrivé à la Halle 31 muids 8 ſept. de froment, 14 muids 4 ſeptiers de ſeigle, & 299 muids 8 ſeptiers de farines ; il reſtoit de l'autre marché 50 muids de froment, 9 muid 6 ſeptiers de ſeigle, & 536 muids de farines, ce qui a fait 81 muids 8 ſeptiers de froment, 23 muids 10 ſeptiers de ſeigle, & 835 muids 10 ſeptiers de farines.

Il eſt arrivé à la même époque ſur le Port de la Greve 98 muids 9 ſeptiers de froment ; il en reſtoit du marché précédent 167 muids 1 ſept. ce qui a fait 265 muids 10 ſeptiers.

Le Samedi 9 Décembre, il ſe trouvoit en totalité dans Paris, 1207 muids 2 ſeptiers, tant froment que ſeigle & farines. Il y en a eu de vendu 347 muids 3 ſeptiers ; de ſorte qu'il en eſt reſté 859 muids 11 ſeptiers.

Le froment a été vendu à la Halle de 20 à à 25 ℔ 10ß, le ſeigle, de 13 à 16 ℔ 10ß, le froment a été vendu à la Greve, de 21 à 28 ℔ *le ſeptier.*

Les farines blutées ont valu à la Halle, de 1 ℔ 13 ß 3 ₰ à 2 ℔ 4 ß 3 ₰ le *boiſſeau*; les farines de remoulage, de 1 ℔ 3 ß 3 ₰ à 2 ℔ 8 ß 3 ₰ auſſi le *boiſſeau.*

Le pain blanc de Goneſſe de 2 ß 9 ₰ à 2 ß 10 ₰ ½ la *liv.*; idem de Paris, idem; pain bis blanc de Goneſſe, de 2 ß 3 ₰ à 2 ß 6 ₰; idem de Paris, de 2 ß 6 à 2 ß 9 ₰; pain bis clair, de 2 ß 3 ₰ à 2 ß 6 ₰; pain bis de Paris, de 2 ß à 2 ß 3 ₰.

Entreprise Littéraire

Relative aux progrès de l'Agriculture.

Le Marquis Hyacinthe Dragonetti, digne Emule du Marquis Beccaria, compare, avec raiſon, le Corps politique à un arbre qui tire ſa nourriture de la terre (*a*). C'eſt donc à l'Agriculture que les Etats doivent leur puiſſance & leur gloire. Les encouragemens accordés depuis peu à cet Art ſi utile prouvent que nos Miniſtres ſont perſuadés de cette ſage maxime: c'eſt aux bons Citoyens à ſeconder leurs vues en augmentant le nombre des connoiſſances qu'ils ont acquiſes ſur ces matieres, ou en donnant l'exemple d'une meilleure culture aux ſimples Laboureurs. M. Pingeron, Capitaine d'Artillerie & Ingénieur au ſervice de Pologne, ſe diſpoſe à faire connoître dans notre Langue tous les Auteurs de l'Antiquité qui ont écrit ſur l'Economie champêtre (*b*). Il commencera par Lucius Moderatus Columelle, auquel il joindra des notes critiques, où l'on trouvera le parallele de l'Agriculture des Anciens avec celle des Modernes. Mᵉ Claude Cotereau, Chanoine de Paris, traduiſit cet Auteur célébre il y a plus de deux ſiécles; Jean Thierry de Beauvoiſis enrichit cet Ouvrage de notes grammaticales & le donna au Public en 1555 à Paris. Les variations arrivées dans le langage rendent aujourd'hui ce travail inutile; M. Pingeron veut y ſuppléer. Quoiqu'il ſoit perſuadé que l'Agriculture a fait beaucoup de progrès de nos jours, ſur-tout en Angleterre, en Pologne & en Allemagne où il a été long-temps témoin oculaire de ces heureux changemens, il préſume encore que l'on pourroit tirer une foule de connoiſſances utiles des Anciens, qui ſont en général peu à la portée des Cultivateurs. L'accueil que le Public a bien voulu faire à tous les Ouvrages de M. Pingeron ſera un motif de plus pour ce laborieux Auteur, pour redoubler de zele & d'exactitude. Il ne négligera rien pour ſe mettre à même d'être entendu de tout le monde, & ne perdra jamais de vue la ſage réflexion de Palladius Rutilius: *Neque enim Formator Agricolæ debet artibus & eloquentiâ Rhœtores emulari quod à pleriſque factum eſt, qui dùm diſſertè loquuntur, Ruſticis aſſecuti ſunt ut eorum doctrina nec à diſſertiſſimis poſſit intelligi.* Celui qui ſe propoſe de former des Cultivateurs ne doit point chercher dans l'expoſition de ſes principes à égaler les Rhéteurs par des diſcours fleuris, ſelon la maxime de pluſieurs Auteurs, puiſque ceux qui ont voulu les entretenir dans un ſtyle plus élevé ont couru les riſques de n'en être pas entendus, même par les plus habiles.

(a) *Traité des Vertus & des Récompenſes, traduit de l'Italien en François par M. Pingeron, 1 vol. in-12. A Paris, chez Delalain, rue & à côté de la Comédie Françoiſe, où ſe vendent encore preſque tous les Ouvrages du même Traducteur.*

(b) Marcius Porcius Varon, Lucius Moderatus Columella, Palladius Rutilius, Vegetius Renatus, *un petit fragment de* Gargilius Martialis; *ils ont été recueillis par Mathias Geſner, Profeſſeur d'Eloquence à Gottingue, & imprimés magnifiquement en 2 vol. in-4°. à Leypſic en 1735 par Gaſpard Fritch. Ces Auteurs ont été traduits dans toutes les Langues de l'Europe, ſi ce n'eſt en François, où l'on ne connoît que la vieille traduction de Columelle & quelques fragmens de Palladio, qui ſont tombés dans l'oubli.*

Annonces de livres.

Secrets de la Nature & de l'Art, développés pour les Alimens, la Médecine, l'Art Vétérinaire & les Arts & Métiers, in-12. 4 volumes. Broché 10 liv. relié 12 liv. 1770. A Paris, Durand chez neveu, rue S. Jacques.

Il paroît journellement une infinité d'Ouvrages, mais aucun ne l'emporte ſur celui-ci pour ſon utilité. Son titre annonce aſſez ſon mérite, & on peut dire qu'il eſt rempli exactement. Il eſt diviſé en quatre parties, qui forment autant de volumes. La premiere eſt un Recueil de tout ce qui a paru intéreſſant dans les Journaux, Gazettes & Livres nouveaux concernant les Alimens : on y donne la meilleure façon de préparer les mets qu'on préſente ſur nos tables ; on y développe les différentes compoſitions uſitées dans l'Art du Boulanger, du Marchand de Vin, du Confiſeur & du Diſtillateur ; on y rapporte pluſieurs Recettes intéreſſantes & peu connues ; on n'y a rien omis de ce qui a paru le plus utile pour notre propre ſubſiſtance. Le Redacteur de cette premiere partie ſe propoſe de donner par forme de ſupplément ce qui eſt bon ou nuiſible à la ſanté parmi ces différents mets, & par quelle raiſon. La ſeconde partie n'eſt pas moins utile ; c'eſt l'Extrait des différentes formules médicinales & remédes nouveaux qui ont été annoncés depuis près de vingt ans dans les Ouvrages périodiques & dans les meilleurs Traités qui ont paru ſur cet objet. La troiſième eſt ſpécialement conſacrée aux Remédes propres pour les beſtiaux ; on ne peut aſſez s'appliquer à cette connoiſſance ; il paroît même qu'elle a été négligée juſqu'à ces derniers temps. On a raſſemblé dans ce Recueil la plupart des Remédes qui ſont venus à la connoiſſance du Rédacteur, & dont la plus grande partie étoit ignorée. La quatrième partie de cet Ouvrage eſt deſtinée aux Arts & Métiers. On y rapporte pareillement tous les différens Secrets qui ont été découverts de nos jours concernant ces objets. On s'attache ſur-tout à ce qui a rapport à la Peinture & à la Dorure, ſans cependant omettre les découvertes les plus intéreſſantes concernant les autres Arts & Métiers, telles ſur tout que l'Agriculture, le Jardinage, la Pêche, &c. On a joint à cette 4^e^ partie un Traité particulier ſur les Plantes qui peuvent ſervir à la Peinture & à la Teinture. Par cet expoſé, il eſt clair que cet Ouvrage convient à tout pere de Famille, à tout Econome, à tout Cultivateur, à tout Seigneur & Curé de Campagne ; c'eſt pour eux un vrai manuel propre à les diriger dans leurs maladies, dans celles de leurs beſtiaux, dans la préparation de leurs alimens & dans l'emploi qu'ils peuvent faire des productions de leurs domaines pour en tirer tout le profit poſſible.

COMMERCE.

SECONDE LETTRE

De M. Ducarne de Blangy à M. Bouchu ; ſur la tuyere des fourneaux des Forges.

J'Aurois deſiré que, pour éviter toute difficulté dans une choſe auſſi eſſentielle que la poſition & les dimenſions d'une tuyere, vous euſſiez dit, par exemple, ... du coin de la tuyere au carré de la ruſtine, il doit y avoir 6 ou 7 pouces ; car on voit par les obſervations ci-deſſus qu'on ne peut encore le ſçavoir au juſte, puiſque l'épaiſſeur de la petite verne dépend de l'ouverture de la tuyere dans le ſens de la ruſtine à la tympe ; ..... & de même vous auriez dit, du coin de la tuyere au carré de la tympe, tant de pouces ; ce qui, eu égard à la meſure connue de l'ouvrage entier, qui eſt de 18 pouces & demi, nous eût donné préciſément l'ouverture de la tuyere en ce ſens, & eût prévenu tout embarras.

La même difficulté ſe préſente pour la poſition de la hauteur de la tuyere au-deſſus de la pierre de fond, à cela près que la différence ſeroit ici moins conſidérable, attendu que depuis la partie inférieure de la tuyere juſqu'à la ſupérieure, il ne peut y avoir, dans le premier cas, que deux pouces à deux pouces & demi, & dans le ſecond, que deux pouces & demi à trois pouces de diſtance. Je ſuppoſe toujours que vous entendez le milieu de la tuyere ; ſans quoi, c'eſt-à-dire, que ſi vous vouliez parler des parties inférieure ou ſupérieure de la tuyere, la différence alors ſeroit bien plus conſidérable, puiſqu'à l'erreur qui pourroit venir de la différence de grandeur de la tuyere, on y ajouteroit encore celle priſe de la diſtance du milieu de la tuyere à ſa partie inférieure ou ſupérieure ; différence qui pourroit être encore d'un pouce & demi en ſus de la premiere.

Voilà pour la tuyere, & de crainte que je ne l'oublie, j'aurois voulu trouver auſſi

la figure exacte du gueulard ; & je vous avoue que je ne ſçais en cet endroit à quoi ſe rapporte le pronom, celui ; ni ce qu'il ſignifie. Il eſt, dites-vous, de 24 pouces, & de 20 pouces ; & je vous demande, Monſieur, ſi c'eſt là nous donner la figure du gueulard de votre fourneau ? N'a-t-il donc que deux côtés ? en a-t-il quatre ? en a-t-il huit ? C'eſt ce que je ne vois point, & il falloit donc nous les donner chacun en détail, pour ne point s'y méprendre : paſſons à autre choſe.

En comparant, page 52, les divers produits des différents fourneaux, relativement à la quantité de charbon qui s'y conſomme, vous paroiſſez, Monſieur, n'avoir eu aucun égard au plus ou moins de richeſſe des mines de ces fourneaux : c'eſt pourtant je crois, Monſieur, ce qu'il eût fallu faire, ſans quoi nous ne pouvons connoître la meilleure conſtruction de fourneau, puiſqu'une mine plus riche donnera toujours plus de fonte, toutes choſes d'ailleurs égales, qu'une mine moins riche : & de ce qu'un fourneau donnoit plus ou moins de fonte, relativement au charbon, tout ce qu'on pouvoit en conclure étoit que la mine de l'un étoit plus ou moins riche que celle de l'autre, à moins qu'on ne nous inſtruiſe de la différence de richeſſe de l'une à l'autre.

Il me ſemble que vous pouviez ſeulement comparer le travail ordinaire & le travail rectifié, même page, avec celui encore rectifié, étant naturel de ſuppoſer que dans l'un & l'autre cas il eſt queſtion de la même mine.

Ici, Monſieur, je vous gronderai bien fort ; car ceci paſſe l'inattention & va juſqu'à la négligence. La preuve en eſt que vous dites vous-même, page 73, qu'une telle mine a donné un moindre produit, parce qu'au fond cette mine étoit moins riche.

J'aurois donc ſouhaité, Monſieur, que vous euſſiez dit que de telle quantité de mine miſe au fourneau, vous retiriez tel poids de fonte ; il eût fallu, ſi je ne me trompe, faire la même choſe pour le fourneau de la Navarre Eſpagnole ; & comme je ſçais d'ailleurs que vous employez tant de charbon par livre de fonte, j'aurois ſçu à quoi m'en tenir, tant pour ces fourneaux que pour les nôtres.

Vous propoſez, Monſieur, page 63, d'arrondir les côtés de tympe & de ruſtine par un rayon de ſix pouces & demi, dont le centre ſe trouve dans l'une des parties de la ligne du milieu ; ceux de tympe & de ruſtine, pour le foyer ſupérieur, par un rayon de 25 pouces, & enfin les mêmes encore pour le gueulard, par un rayon de 10 pouces, page 62.

Sur quoi je demande d'abord ſi, par les côtés de tympe & de ruſtine, vous entendez les quatre angles de l'ouvrage, ou bien ſeulement les deux angles formés par ces deux pierres du côté de la tuyere ; & la raiſon de cette demande eſt que comme le côté oppoſé au vent ſemble toujours aſſez échauffé, il pourroit paroître inutile d'arrondir les deux angles de ce côté. Ceci pourtant, Monſieur, n'eſt pas ſi eſſentiel ; & ſi je ne voulois vous ſuivre de point en point, quand il s'agira de faire conſtruire ou raccommoder un fourneau, je ne vous ferois pas tant de queſtions.

Je demanderois encore volontiers où je dois prendre, pour l'ouvrage ou creuſet, le point de la ligne du milieu qui forme le centre, c'eſt-à-dire, à quelle diſtance du contre-vent & de la tuyere : je ferois la même queſtion pour le centre du foyer ſupérieur ; c'eſt ſans doute dans la ligne tirée d'un angle à celui qui lui eſt oppoſé, & de même pour le gueulard ; car je ne ſçais ſi c'eſt ignorance de ma part ou inattention de la vôtre. Mais tout cela ne me paroît pas bien clair ; car pour ne parler que du gueulard, comme il a vingt pouces d'un côté, & vingt-quatre de l'autre, ſi je poſe le centre de mon rayon de cercle de dix pouces préciſément au milieu du diamètre de vingt pouces, du plus petit côté, j'aurai alors une figure exactement ronde pour l'intérieur du gueulard, ce qui ne ſeroit point la bonne, puiſqu'il doit être de vingt pouces d'un côté & de vingt quatre de l'autre. Vous voyez, Monſieur, que ceci exige encore, pour moi, du moins un petit éclairciſſement.

Comme ce foyer ſupérieur ne ſe trouve avoir à ſa partie inférieure que treize pouces de largeur d'un côté, & dix-huit & demi de l'autre, puiſqu'il commence au point où finit l'ouvrage, l'arrondiſſement de vingt cinq pouces de rayon des côtés de tympe & de ruſtine, page 61, doit deve-

nir beaucoup moindre, à meſure que ces côtés approchent de leur partie inférieure, & même venir ſe terminer à rien, ou tout au moins en une partie de circonférence de ſix pouces & demi de rayon, puiſque telle eſt la figure de l'angle arrondi de l'ouvrage aboutiſſant au commencement des échellages; & c'eſt encore, Monſieur, ce que vous ne dites point bien clairement. La figure de la planche premiere des fourneaux repréſente ces parties, ſe terminant en un point ou en angle, & cependant je croirois plutôt le ſecond : un mot ici m'éclaircira.

COURS DES CHANGES.

A

PARIS. *16 Décembre 1769.*		MARSEILLE. *le 6 Décembre.*		MADRID *le 4 Décembre.*		LONDRES. *le 9 Décembre.*	
						Eſcalins.	
Amſterdam,	54 ½	Londres,	31 ½	Paris,	15 12	Amſt. à 2 uſ.	34 3
Lond.	32	Amſt.	53 7 8 ¾	Amſterd.	97 ¼	*Dito*, à vue.	33 10
Hambourg,	182	Cadix,	15 6	Londres,	41 3 8e	Hamb. à 2 uſ. ½	33 1
Madrid,	15 2 6	Madrid,	15 7			*Den. ſt.*	
Cadix,	14 19 6	Livourne,	97 ¾	CADIX. *le 28 Novembre.*		Paris, u. j. d d.	31 ¾
Livourne,	95 ¾	Naples	85			D° à 2 uſ.	31 ½
Lyon,	¼ à ½	Gênes,	96	Paris,	77 ½ ¾	Bord.	31 3 8
		Paris, 1 ½ p. % b.		Amſt.	97	Cadix.	39 7 8
		Lyon. Saints 1 ½ p. % b.		Lond.	41 ¼	Liſbonne	66 ¾
		Montpellier, au p. 60 j.		Madrid,	au pair à vue.	Livourne,	50 ½
		Piaſtres,	49 15				

MÉCHANIQUE.

Maniere très-naturelle de tranſporter un fardeau quelconque d'un endroit à l'autre lorſque l'eſpace intermédiaire a peu de largeur. Extrait de l'Ouvrage de M. le Comte Suardi, intitulé Nuovi Iſtromenti, *par M. Pingeron.*

Le Comte Jean-Marie Suardi veut que l'on place horizontalement une longue piece de bois cylindrique ſur deux montans; il l'environne d'une groſſe corde dans laquelle il a fait entrer une poulie mobile dans le goût de celles qui ſoutiennent les poids d'une horloge, & il fixe la corde aux deux extrémités de la piece. On accroche à la poulie un fardeau quelconque; il eſt évident qu'en faiſant tourner la piece de bois, ſoit par le moyen d'une manivelle ou d'une roue, ou avec des leviers qui la traverſent, on fait avancer ou reculer la poulie & le poids auquel elle eſt attachée. On pourroit pratiquer encore une rainure ſpirale peu profonde pour recevoir la corde en partie: il ſeroit difficile de voir quelque choſe de plus ſimple & de plus naturel. Cet Auteur ſe ſert auſſi de cette eſpece de vis d'archimede pour élever les poids; il lui donne alors une ſituation inclinée qui doit peu s'éloigner de l'horizontale.

Il y a quelques années que j'imaginai à Breſlau un moyen à peu près ſemblable à celui du Comte Suardi, dont je n'avois pas encore eu la moindre connoiſſance : c'étoit une vis ſans fin, dans laquelle je faiſois entrer un ou deux gros anneaux de cuivre qui portoient chacun une pince pour ſaiſir le fardeau. En faiſant mouvoir cette vis, le poids paſſoit ſans effort d'un côté de la rue à l'autre. Il ne me convient point de prononcer ſur le degré de bonté des deux machines. Celle que j'ai inventée eſt plus coûteuſe, je l'avoue; mais une fois faite, elle exige peu d'entretien : d'ailleurs, ſi un levier échappe, ou la roue à laquelle eſt appliquée la puiſſance, on n'a pas à craindre que la

corde venant à ſe dérouler avec impétuoſité ne ramene le poids dans l'endroit d'où il eſt parti, & que les leviers ne bleſſent quelqu'un. On peut rémédier, il eſt vrai, à cet inconvénient, en mettant un rochet au bout de la piece de bois & un cliquet dans le montant, qui empêcheroient que le tour ne vînt à ſe dérouler. Comme il n'eſt pas toujours facile de trouver des Ouvriers qui ſçachent faire une vis ſans fin, on pourroit ajuſter ſur l'arbre une corde dans le ſens du filet & l'y clouer fortement, après l'avoir bien graiſſée. Il faut que les anneaux ſoient de cuivre rond, afin que le mouvement ſoit plus aiſé & plus facile, & les bouts des pinces d'acier bien trempé.

PRIX *courants des Marchandiſes de l'Amérique à Nantes.*

Sucre brut le quintal, de Léogane, 31 à 33 ℔, du Cap, 28 à 29, de S. Louis, 30 à 31, Martinique, 26 à 27, Guadeloupe, 26 à 27. Sucre blanc le quintal, de S. Domingue, premiere ſorte, 52 à 55, ſeconde, 49 à 51, troiſième, 47 a 48, quatrième, 43 à 44, communs, 40 à 42, têtes, 38 à 39; d°. de la Martinique, premiere ſorte, ſeconde, troiſième, quatrième, communs, têtes, 2 l. pour 100 moins. Coton de Saint-Domingue le quintal, 118 à 122 liv., de la Martinique, 109 à 111 l. Café S. Domingue la livre, verd fin, 19 ſ. 9 d. à 20 ſ., jaune..., marchand, 19 ſ. 3 à 19 ſ. 6 d. d°. de la Martinique, verd fin, 21 à 22 ſols, jaune..., marchand, 20 à 21 ſ. Indigo la livre, cuivré fin, 5 l. 15 à 6 l. 5 ſols, cuivré ordinaire, 5 l. 10 à 5 l. 15 ſols, mêlangé, 7 à 7 l. 10 ſ., bleu, 11 à 12 liv. Cacao de Cayenne la livre, 13 ſ. 6 den., de la Martinique, 13 ſ. 9 den.

DU HAVRE, *le 8 Déc. 1769.*

Prix courans de quelques denrées.

Froment, de 5 ℔ 10 ß à 6 ℔ *le boiſſeau*; ſeigle, de 3 ℔ 10 à 4 ℔ auſſi *le boiſſeau*; farine de la premiere qualité, de 18 à 20 ℔ *le quintal.*

Huile d'olive de Port-Maurice & d'Oneille, de 75 à 77 ℔ 10 ß; ſavon bleu vif, 47 ℔; dito bleu pâle, 47 ℔ 10 ß; ſavon blanc, 48 ℔.

Brai gras, de 28 à 35 ℔ *le baril*; brai ſec, de 11 à 12 ℔ *le cent*; goudron, de 16 à 18 ℔ *la flûte.*

Sucre terré, de 45 à 54 ℔; ſucre brut, de 30 à 32 ℔; café de la Martinique, de 1 ℔ 1 ß 6 à à 1 ℔ 2 ß; indigo bleu & violet, de 7 à 9 ℔; coton de Saint-Domingue, de 130 à 145 ℔; dito de la Martinique & de la Guadeloupe, &c. de 115 à 125 ℔; cacao en grains, 14 ß; bois de campêche, 11 ℔; coton en laine de Smyrne, 100 ℔.

PRIX *des matieres d'or & d'argent, à Paris du 16 Décembre 1769.*

	℔	ß	
Or de Portug. à . .	718		marc.
Du Mexique à . . .	710		marc.
Du Perou à	704		marc.
Les guinées à . . .	716		marc.
Ducats à	97	10	marc.
Or fin à 23 k. 31 32 à	98	10	once.
Or à 20 karats à . .	83		marc.
L'argent à 11 d. 20 g. à	54	5	marc.
Idem à 11 d. 10 gr. à	52	5	marc.
Piaſtres, à	49	2 6	marc.

FINANCES.

COURS DES EFFETS PUBLICS A PARIS.

Déc. 1769	*Jeudi 14.*	*Vendredi 15.*	*Samedi 16.*
Ac. des Indes.	1062 ½.	1062 ½	1060
Emp. de la Com.	335		
Prom. à 5 p %.			30
Prom. à 4 p %.	53 ½	53	53
Ac. des Fermes.	810	807 ½ 5	800
1 ſ. p. l. du Dix.	14	14 ½	15
3e. Loterie.			
Annuités.			
Coup d'An.	55	55	55
Emp. de 50 mil.		46	46
Emp. de 30 mil.	56 ½	56 ½	56 ½
Col. 1759.	56 ½	56 ½	57
Canada.	58	58 57 ½	60 58 ½
4e. L. Epoques	20	20	20
Nouette	48	48	48
tirage de la C.		3e 390	3e 386 5e 334
Bill. de la Com.			
2e Lot. Comp.			
Bretagne.			
Languedoc.			
A 4 p. %.			
A 3 p. % ſ. l. cuirs			